

# LADRONI

✧ OSTERIA CONTEMPORANEA ✧



## MENU



## ✧ ANTIPASTI

---

<b>Vitello Tonnato</b>	16
<small>Finas lonchas de redondo asado con salsa de alcaparras, atún y anchoas de Santoña</small>	
<b>Crudo di gamberi, cuore di burrata y nectarina</b>	19
<small>Gamba, stracciatella fresca de Apuglia, nectarina de temporada</small>	
<b>Insalata caprese</b>	17
<small>Tomates seleccionados, mozzarella di Bufala fresca, albahaca</small>	
<b>Carpaccio di polpo</b>	20
<small>Pulpo, gel de pimiento rojo a la brasa, texturas de aceite de oliva</small>	
<b>Asparagi Bismarck</b>	16
<small>Espárragos trigueros, guanciale, huevo frito 6', salsa holandesa</small>	
<b>Tartar di Branzino</b>	19
<small>Lubina, eneldo, hinojo, manzana verde y gel de maracuya</small>	
<b>Parmigiana di Melanzane</b>	16
<small>Texturas de berenjena, stracciatella, pan carusau y polvo de tomate</small>	

## ✧ PIZZA

---

<b>Margherita</b>	15
<b>Pesto, Pepperoni &amp; Pecorino (Triple P)</b>	18
<b>Parma, Burrata &amp; Rúcula</b>	22
<b>Trufa, Speck &amp; Rúcula</b>	22
<b>Setas, Cebolla Caramelizada &amp; Perejil</b>	19
<b>Mortadela &amp; Pesto de Pistacho</b>	19

## ✧ PRIMI

---

<b>Ravioli di burrata con pomodorini</b>	17
<small>Relleno de burrata y albahaca, con salsa de tomatitos de Campania</small>	
<b>Spaghetti alla carbonara</b>	16
<small>Estrictamente reproducida siguiendo la receta tradicional: guanciale, yema y pecorino</small>	
<b>Pappardelle al ragù bianco di cinghiale</b>	19
<small>Ragù blanco de carne de jabalí cortada a cuchillo y guisada con verduras y vino blanco</small>	
<b>Tonnarelli cacio e pepe e datteri</b>	17
<small>Pecorino romano, pimienta de Sichuan y dátiles</small>	
<b>Paccheri Da Vittorio</b>	16
<small>Homenaje al mítico restaurante Lombardo: salsa de una variedad de los mejores tomates del momento</small>	
<b>Risotto nero di sepia con chipirones</b>	22
<small>Risotto a la tinta, chipirones a la plancha, crema de guisantes, alioli cítrico</small>	
<b>Linguine a le vongole</b>	22
<small>Almejas de Galicia, vino blanco, ajo y perejil</small>	
<b>Tagliatele Bogavante</b>	28
<small>Bogavante y su bisquet, vino blanco y tomatitos</small>	
<b>Lasagna Emiliana</b>	17
<small>Rellena de carne de ossobuco cocinada 12h, nuestra salsa de tomate, parmesano y mozzarella ahumada</small>	
<b>Gnocchi alla Luciana</b>	19
<small>Pulpitos en salsa de tomate, aceitunas negras y alcaparras</small>	

## ✧ SECONDI

---

<b>Pulpo e patate</b>	25
<small>Pulpo a la brasa, gremolata, patata frita y polvo de oliva negra</small>	
<b>Pallarda con salsa de queso gorgonzola</b>	25
<small>Terñera blanca espalmada acompañada de pasta fresca y salsa de gorgonzola</small>	
<b>Tournedo Ladroni</b>	31
<small>Solomillo de ternera envuelto en guanciale con alcachofas a la vainilla y demiglace</small>	

## ✧ DOLCI

---

<b>Texturas de chocolate Valrhona &amp; amarena</b>	8
<b>Terrina de melocotón y chocolate blanco</b>	7
<b>Pistacchio Tiramisú</b>	7
<b>Profiterol a la gianduja Valrhona</b>	7
<b>Gelato</b>	5